


[Home page](#)
[La nostra storia](#)
[I nostri vini](#)
[Dove siamo](#)
[Poderi Colla nel](#)
[Contatti e visite](#)
[Recensioni](#)

## I NOSTRI PODERI

### LE TENUTE

[Tenuta Roncaglia](#)
[Cascine Drago](#)
[Dardi Le Rose](#)
[Conduzione del vigneto](#)

### MAPPE

[Cartina zone di](#)
[produzione di Barbaresco](#)
[Cru del Barolo](#)

## VARIE

[Valutazione annate](#)
[Galleria fotografica](#)
[Links](#)

## ABBINAMENTO VINI

[Antipasti freddi](#)
[Antipasti caldi](#)
[Primi piatti](#)
[Secondi](#)
[Dolci](#)

## SOCIO ORDINARIO



## Profilo aziendale

L'attaccamento alle proprie radici, quelle di una famiglia da generazioni legata alla viticoltura, ed il desiderio di costruire qualcosa di personale nel rispetto delle tradizioni, hanno spinto nel 1993 Tino Colla e la nipote Federica ad unire le forze per creare



una nuova realtà vitivinicola nel panorama delle Langhe albesi. La Poderi Colla è composta dalle aziende Cascine Drago di Alba, Tenuta Roncaglia di Barbaresco e Azienda Agricola Dardi le Rose di Monforte. Tre proprietà in posizioni ottime, specializzate ciascuna nella produzione di diverse tipologie di vino, in un

panorama quasi completo dell'enologia albesi. Fondamentale è la collaborazione di Beppe Colla, fratello di Tino e padre di Federica, che apporta la sua unica ed appassionata esperienza di oltre sessant'anni di lavoro (prima vendemmia nel 1949) ad altissimo livello nella produzione dei grandi vini rossi dell'Albese. Dal 2007 è entrato attivamente nella squadra dei "Colla", Pietro, il primogenito di Tino: nato nel 1980, ha seguito le orme familiari frequentando la scuola Enologica di Alba e laureandosi in Enologia a Torino nel 2006.

La totalità del vino, circa 150.000 bottiglie annue, viene prodotta con uve di proprietà, per maggiore garanzia di controllo diretto in ogni passaggio, dalla coltivazione del vigneto, alla vinificazione, alla maturazione, fino all'imbottigliamento.

## Filosofia

E' per noi essenziale il concetto di "naturalità e originalità" dei vini ottenuti da vigneti eccezionali, unici, da una tecnica enologica rispettosa dell'uva e del vino tendente a conservare ed esaltare le caratteristiche originali senza cercare di indirizzarne il gusto verso modelli precostituiti.

La maggior parte dei vini attuali sono tendenzialmente simili, anche se ottenuti da uve e da climi molto diversi: alcolici, scuri, densi, legnosi, spesso difficili da bere e da abbinare al cibo. Noi

vorremmo andare in un'altra direzione alla ricerca non di forzature ed esagerazioni, ma di equilibrio, finezze e sfumature originali.

I nostri vini non sono "tecnologici", ma "umani", hanno un'ottima concentrazione naturale dovuta alla zona ed all'uva (non alle macchine o al legno), grande equilibrio tra i loro componenti. Vini fatti per piacere durante il consumo e non stupire durante una frettolosa degustazione.

Le parole chiave per evidenziarne lo stile sono :

1. classicità : non tradizionalità che può avere anche un'interpretazione negativa, mentre per classicità intendiamo continuità con i grandi vini del passato
2. originalità : massima evidenza ai caratteri del vitigno e della zona
3. naturalità : dal vigneto all'uva al vino alla bottiglia con il minor numero di interventi, manipolazioni tecnologiche (concentrazioni, filtrazioni, ecc...) e aggiunte (enzimi, tannino, legno, ecc ...)
4. piacevolezza
5. bevibilità
6. facilità di abbinamento al cibo (che esaltano e ne vengono esaltati).

Questi sono i vini più difficili da produrre perché devono essere naturalmente buoni non essendo previste aggiunte o correzioni.





**PODERI COLLA**

San Rocco Seno d'Elvio, 82 - 10051 Alba (CN) - P.IVA 02398820049

*Sito sviluppato da :* **COMPUTER  
SOLUTIONS**